

**Manuale completo
e le migliori ricette**

Complete manual and
the best recipes

Komplettes Handbuch und
die besten Rezepte

ITALIANO

ENGLISH

DEUTSCH



RISTORÁNTICA



INDICE

Descrizione componenti	4-5
Conformità CE.....	6
Caratteristiche elettriche.....	6
Precauzioni e suggerimenti per la vostra sicurezza.....	7
Come si prepara la macchina all'uso.....	8-9
Ricette pasta.....	10
Come si preparano gli impasti.....	11
Come si fa la pasta trafilata.....	12
Come si fa la pasta dalla sfoglia.....	13-14
Come si fanno le fettuccine.....	15
Pulizia e manutenzione.....	16
Caratteristiche tecniche.....	17
Accessori e trafile.....	18-19



LEGENDA

- 1 - Archetto tagliapasta
- 2 - Ghiera di chiusura
- 3 - Camera di estrusione
- 4 - Trafile
- 4a - Trafila scomposta chiusa
- 4b - Trafila scomposta aperta
- 5 - Pulsante di apertura coperchio
- 6 - Interruttore ON - OFF
- 7 - Pulsante per impulsi
- 8 - Commutatore MIXER - EXTRUDER
- 9 - Led blu macchina sotto tensione
- 10 - Led rosso anomalia
- 11 - Rulli per sfoglia (Lasagne)
- 12 - Rulli da taglio (Fettuccine)
- 13 - n. 2 Maniglie di sollevamento
- 14 - Pala impastatrice
- 15 - Coperchio chiusura vasca
- 16 - Primo attacco per accessori
- 17 - Secondo attacco per accessori
- 18 - Terzo attacco per accessori
- 19 - Coclea
- 19 a - Vista della coclea parte foro rotondo
- 19 b - Vista della coclea parte foro esagonale
- 20 - Chiave di apertura
- 21 - Cavo elettrico
- 22 - Spina di alimentazione
- 23 - Libretto di uso e manutenzione

CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE D'EUROPA - (MARCHIO CE)

Questa macchina, contrassegnata con la marcatura CE, e' conforme alle direttive Europee per la sicurezza delle apparecchiature elettriche: EN 60335-2-14, per la Compatibilità Elettromagnetica: EN 55014-1 e per la sicurezza dei campi elettromagnetici generati: EN 62233. La macchina e' stata certificata da un laboratorio accreditato che ha rilasciato dei Test Reports disponibili a richiesta del cliente.

Questo apparecchio e' inoltre conforme alle direttive Europee 2002/96/EC "Waste Electrical and Electronic Equipment" (WEEE) e 2002/95/CE "Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances Electrical and Electronic Equipment" (ROHS).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo del cassonetto sbarrato  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto e' stato acquistato.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER FUTURO RIFERIMENTO

CARATTERISTICHE ELETTRICHE

La macchina per pasta Ristorántica funziona con la normale corrente di rete elettrica:
230 V ~ 50 Hz oppure
110 V ~ 60 Hz

La potenza elettrica massima assorbita dalla macchina a pieno carico e' di 700 W.

1 - PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Leggete attentamente tutte le istruzioni.
- Usate questa macchina solo per l'uso descritto in questo manuale.
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione della rete corrisponda a quella riportata sulla targa posteriore dei dati della macchina.
- Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergete Ristorántica in acqua o in altri liquidi e non lavatela con getti d'acqua.
- Non staccate ne' inserite la spina elettrica con le mani bagnate o solamente umide.
- Non utilizzate la macchina Ristorántica all'aperto.
- Posizionate la macchina su un piano di lavoro adeguatamente robusto e asciutto.
- **Togliete sempre il cavo di alimentazione quando la macchina non e' in uso,** prima di montare o smontare pezzi o prima di iniziare la pulizia e manutenzione della macchina.
- Evitate il contatto con le parti in movimento. Quando lavorate con la macchina non indossate cravatte, foulard o lunghe collane; raccogliete i capelli lunghi con un fermaglio.
- Usate solamente il cavo fornito in dotazione e prolunghe adeguate alla potenza indicata sulla targa della macchina.
- Non utilizzate la macchina se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo aver riscontrato anomalie di funzionamento o se la macchina sembra danneggiata. Per evitare situazioni di pericolo, vi preghiamo di telefonare al centro di assistenza piu' vicino.
- Non lasciate penzolare il cavo di alimentazione in modo che non possa arrecare danni alle persone.
- Non fate passare il cavo di alimentazione vicino a fonti di calore.
- Durante il funzionamento, in tutte le fasi di lavorazione, la macchina non deve mai essere lasciata incustodita. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto (pericolo di surriscaldamento).
- Questo apparecchio non e' da intendersi adatto all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacita' fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che essi siano supervisionati e istruiti riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Prima di aprire il coperchio o prima di togliere la trafilatura accertatevi che l'interruttore sia nella posizione OFF.**
- Non inserite coltelli, oggetti metallici, oggetti di legno o di stoffa attraverso i rulli in movimento.

2 - COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Importante: togliete sempre il cavo di alimentazione prima di iniziare la pulizia della macchina.

Quando utilizzate la macchina per la prima volta, pulite con un panno asciutto la vasca, la pala e la coclea. Altre parti della macchina (trafile, rulli) verranno pulite al primo uso facendo passare attraverso di esse una piccola quantità di pasta, che poi dovrà essere eliminata.

Per estrarre la coclea: dopo aver svitato la ghiera e tolto la trafila, spingete la coclea dall'interno della vasca nel punto indicato in Fig. A. Dopo che la coclea si è allontanata dalla pala, tirate la coclea dall'esterno come mostrato in Fig. B.



Per togliere la pala: spingetela verso il foro lasciato libero a sinistra (Fig. C) e sollevate verso l'alto la parte destra per estrarla dalla vasca (Fig. D). Per inserire la pala: ripetete l'operazione al contrario.



2 - COME SI PREPARA LA MACCHINA ALL'USO

Per inserire la coclea: infilatela nell'albero della pala presentando per primo il lato della coclea con il foro esagonale (Fig. E). Ruotate la coclea fino a far coincidere i riferimenti rossi (Fig. F) e spingete fino a farla appoggiare alla pala (Fig. G).

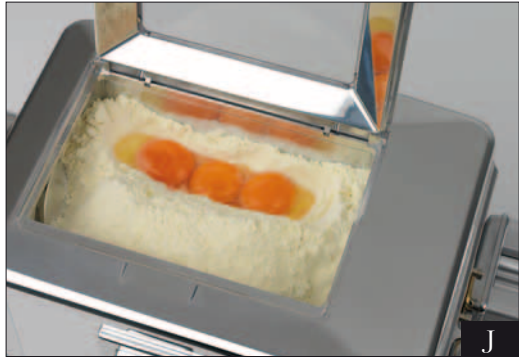
Tenete appoggiata la trafila alla camera di estrusione come in Fig. H (le due parti delle trafile scomposte devono essere ben unite) e chiudete a fondo la ghiera aiutandovi con la chiave in dotazione.



PASTA ALL' UOVO	PASTA SENZA UOVA
1° RICETTA: - 1 kg di farina di grano tenero; - 6 uova + acqua fino ad un totale di 420 ml (grammi). 2° RICETTA: - ½ kg di farina di grano tenero; - ½ kg di semola di grano duro; - 6 uova + acqua fino ad un totale di 420 ml (grammi). TEMPO DI IMPASTO: 5 MINUTI	1° RICETTA: - 1 kg di semola di grano duro; - 370 ml (grammi) di acqua. 2° RICETTA: - 1 kg di farina di grano tenero; - 350 ml (grammi) di acqua. TEMPO DI IMPASTO: 5 MINUTI
PASTA CON FARINA INTEGRALE	PIZZA e PANE
1° RICETTA: - 1 kg di farina integrale; - 350 ml (grammi) di acqua. 2° RICETTA: - ½ kg di farina integrale; - ½ kg di farina di grano tenero; - 350 ml (grammi) di acqua. TEMPO DI IMPASTO: 5 MINUTI	RICETTA: - 1 kg di farina di grano tenero; - 15 g di sale; - 15 g di zucchero; - 500 ml (grammi) di acqua; - 50 ml (grammi) di olio d' oliva; - 25 g di lievito fresco. TEMPO DI IMPASTO: 8 MINUTI

3 - COME SI PREPARANO GLI IMPASTI

Versate prima tutta la farina dentro la vasca e poi create uno spazio (Fig. I) dove versare il liquido (Fig. J).



Chiudete il coperchio, posizionate il commutatore (n. 8) nella posizione MIXER (Fig. K) e avviate la macchina premendo il tasto ON/OFF (Fig. L). Dopo circa 4 minuti, si sarà formato un impasto omogeneo e compatto. Spegnete la macchina premendo il tasto ON/OFF.



4 - COME SI FA LA PASTA TRAFILATA

Togliete gli accessori a rulli dal corpo macchina.

Portate il commutatore centrale nella posizione EXTRUDER (Fig. M). Avviate la macchina premendo il tasto ON-OFF.

Dopo qualche secondo la pasta comincerà ad uscire attraverso i fori della trafilatura. Lasciate uscire la pasta ancora per qualche secondo finché avrà un aspetto definito e liscio. A questo punto potete tagliare la pasta nella lunghezza desiderata con l'apposito archetto tagliapasta (fig. N).

La pasta informe uscita dalla trafilatura all'inizio del processo potrà essere riutilizzata mettendola nella vasca di impasto oppure passandola attraverso i rulli.

La pasta ottenuta può essere conservata per alcune ore disponendola su dei vassoi infarinati o su Tearet di Marcato, comodo asciugapasta impilabile (Fig. O).

Per conservarla più a lungo (2-3 settimane) è necessario riporla nel freezer ancora umida dentro gli appositi sacchetti o contenitori di plastica.



5 - COME SI FA LA SFOGLIA

Per installare gli accessori a rulli sul corpo macchina, procedete come segue: appoggiate ogni accessorio inclinato di circa 30° agli attacchi n. 16 e n. 17 e ruotatelo fino al fermo (Fig. P).

Dopo aver preparato l'impasto come al paragrafo n. 3, aprite il coperchio ed estraete l'impasto dalla vasca. Per agevolare l'estrazione fate fermare la macchina quando l'impasto si trova nella parte superiore della vasca.

Tagliate l'impasto ottenuto in 4-5 pezzi e avvolgeteli con un panno leggermente umido.

Disponete il regolatore dello spessore dell'accessorio sfoglia al numero 0, tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare (Fig. Q) in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (~ 3 mm).



Portate il commutatore centrale nella posizione MIXER (Fig. R) e avviate la macchina premendo il tasto ON-OFF (Fig. S).



5 - COME SI FA LA SFOGLIA

Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli lisci (Fig. T). Ripetete questa operazione per 5-6 volte doppiando la sfoglia e versando nel mezzo, se necessario, della farina (Fig. U) per rendere l'impasto più elastico.



Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola volta attraverso i rulli (Fig. V) con il regolatore al numero 2, poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato (vedere Tabella A nella pagina a fianco).

Con un coltello o con la bacchetta del Tacapasta tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25 cm (= 10").



6 - COME SI FANNO LE FETTUCCINE

Ottenuta la sfoglia dello spessore desiderato, fatene passare un pezzo attraverso i rulli da taglio (Fig. W). Se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di ripassare la pasta attraverso i rulli lisci, dopo aver versato della farina sulla sfoglia (Fig. X). Quando invece la sfoglia è troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio, aggiungete un po' di acqua alla sfoglia e ripassatela di nuovo attraverso i rulli lisci.



Stendete la pasta tagliata sul pratico accessorio Tacapasta (Fig. Y), aiutandovi con la comoda bacchetta multiuso.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~ 4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, mediamente da 2 a 5 a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura.

Vi ricordiamo che questo tipo di pasta può durare a lungo (1-2 settimane), se conservato in un luogo fresco e asciutto, dopo averla fatta seccare sul Tacapasta per 2-3 ore.



Tabella A

REGOLATORE	SPESSORE SFOGLIA
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di iniziare la pulizia del corpo macchina, togliete gli accessori a rulli installati sul lato destro della macchina.

- Per rimuovere i residui di pasta dentro la camera di estrusione, portate il commutatore nella posizione MIXER e fate funzionare la macchina per circa 1 minuto. In questo modo tutti i residui di pasta vengono portati all'interno della vasca, dove sarà facile rimuoverli.

- Togliete il cavo di alimentazione dalla macchina.

- Svitare la ghiera di chiusura aiutandovi con la chiave in dotazione.

- Aprite il coperchio, togliete la trafilatura, la coclea e la pala.

- Rimuovete accuratamente tutti i residui di pasta con un pennello e un bastoncino di legno. Alla fine passate tutte le parti con un panno leggermente umido.

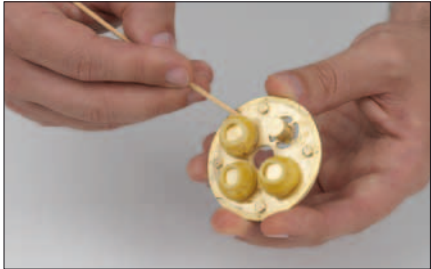
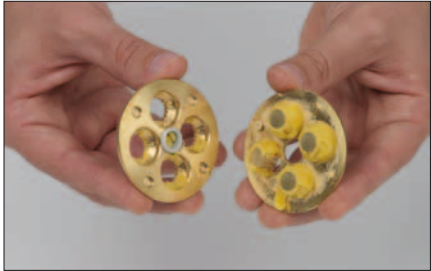
- Per una pulizia efficace delle trafilature, sarà necessario rimuovere dai fori i residui di pasta con uno stuzzicadenti.

- Le trafilature più complesse sono state studiate appositamente in due parti scomponibili per una pulizia facile ed accurata.

- Gli accessori a rulli si puliscono ugualmente con un pennello e uno stuzzicadenti, dopo aver lasciato seccare i residui di pasta.

- Per una perfetta chiusura del coperchio, verificate che non restino residui di pasta sul bordo della vasca di impasto.

- Pulite la parte esterna della macchina con un panno leggermente umido.



DATI TECNICI

Dimensioni Esterne	350 X 250 X 290 mm	Tensione nominale	230 V ~ oppure 110 V ~
Materiale	Duralluminio Anodizzato	Frequenza nominale	50 Hz oppure 60 Hz
Capacità Vasca	1.6 Kg circa	Potenza	700 W
Larghezza Sfoglia	220 mm	Peso Netto	25 Kg
Larghezza Rulli Taglio	220 mm	Ciclo di impasto	3 minuti
Produzione Oraria	12 Kg circa	Ciclo di estrusione	4 minuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

Durata della garanzia	Due anni di garanzia completa a decorrere dalla data di acquisto.
Marcato si accolla il pagamento di:	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da Marcato S.p.A.
Marcato non si accolla il pagamento di:	A. Riparazioni se Ristorantica è stata utilizzata per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/funzionamento non conforme alle norme elettriche locali o a quanto illustrato in questo manuale.

MARCATO NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.



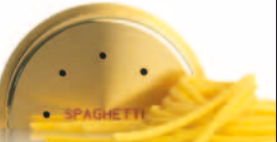
ACCESSORI STANDARD	
SFOGLIA 	FETTUCCINE 
da 4.80 a 0.6 mm	6 mm

Accessorio SFOGLIA e TAGLIO:
Larghezza 220 mm

***Accessorio RAVIOLI:**
Larghezza 150 mm - Da usare solo manualmente

ACCESSORI A RULLI EXTRA					
CAPELLINI 	LASAGNETTE 	RAVIOLI* 	SPAGHETTI CHITARRA 	TAGLIOLINI 	TRENETTE 
1 mm	10 mm	45x45 mm	2 mm	1,5 mm	3.5 mm

IMPORTANTE - Gli accessori con i rulli lisci o da taglio devono essere puliti con uno stuzzicadenti o con un pennello. **E' importante non lavare mai gli accessori in lavastoviglie o con acqua e sapone.**

TRAFILE STANDARD		
		

TRAFILE EXTRA				
				
				

IMPORTANTE - Le trafile possono essere pulite con acqua calda e sapone oppure con uno stuzzicadenti. **Le trafile non si lavano in lavastoviglie.** Le trafile non devono essere pulite con forchette, coltelli o altri oggetti metallici che le potrebbero rovinare.



INDEX

Components description	22-23
CE regulations.....	24
Electric features.....	24
Precautions and suggestions for your safety.....	25
Preparing the machine for use.....	26-27
Pasta recipes.....	28
How to make the dough.....	29
How to make pasta using the dies.....	30
How to make pasta using the attachments.....	31-32
How to make fettuccine.....	33
Cleaning and maintenance.....	34
Specifications.....	35
Accessories and dies.....	36-37



LEGEND

- 1 - Cutting arc
- 2 - Closing ring
- 3 - Extrusion tank
- 4 - Dies
- 4a - Closed composed die
- 4b - Open composed die
- 5 - Open cover switch
- 6 - ON - OFF switch
- 7 - Impulse switch
- 8 - MIXER - EXTRUDER switch
- 9 - Blue light: machine working
- 10 - Red light: machine failure
- 11 - Pasta sheet rollers (lasagna)
- 12 - Cutter attachment (fettuccine)
- 13 - Grabs (2)
- 14 - Mixing blade
- 15 - Top cover
- 16 - First attachment hole
- 17 - Second attachment hole
- 18 - Third attachment hole
- 19 - Auger
- 19a - Auger view from the circular hole side
- 19b - Auger view from the hexagonal hole side
- 20 - Opening key
- 21 - Electric wire
- 22 - Plug
- 23 - Use and care guide

EUROPEAN REGULATION (CE mark)

This appliance, marked with “CE” symbol, meets the following European regulations: EN 60335-2-14, EN 55014-1 and EN 62233. This appliance is certified by an authorized laboratory which issued several Test Results available upon request.

This appliance also meets the following regulations: Europee 2002/96/EC “Waste Electrical and Electronic Equipment” (WEEE) and 2002/95/CE “Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances Electrical and Electronic Equipment” (ROHS).

This appliance must be dumped properly, in order to avoid negative consequences on the environment.

The  (crossed waste bin icon) on the appliance and on the documentation provided indicates that this appliance must be recycled in a proper way.

For any further information concerning recycling please contact the local office, the garbage service or the store where this item was purchased.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

ELECTRIC FEATURES

Ristorántica works with:
230 V ~ 50 Hz or
110 V ~ 60 Hz

Maximum power absorbed by the appliance: 700 W

1 - PRECAUTIONS AND SUGGESTIONS FOR YOUR SAFETY

- Read all instructions.
- Use the appliance as described in this manual.
- Make sure the voltage corresponds to the label sticking on the back of the appliance.
- To protect against risk of electrical shock, do not put Ristorántica in water or other liquid.
- Do not plug nor unplug with wet hands.
- Do not use Ristorántica outdoors.
- Place Ristorántica on a solid and dry surface.
- Always unplug the appliance when not in use, before cleaning and maintenance.
- Avoid contacting moving parts. Do not wear ties, scarves, long necklaces when using the appliance and tie up long hair with a clip.
- Use the wire provided; any other extension must be checked against the appliance’s power.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest Service Center for examination, repair or mechanical adjustment.
- Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including in the stove.
- Do not let the appliance unattended when working. Do not use the appliance empty, it may overheat.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always set the switch on OFF before opening the cover or removing the die.
- Do not put knives, metal objects, wooden objects or any fabric between the rollers when working.



2 - PREPARING THE MACHINE FOR USE

Important: always unplug before cleaning.

When using the appliance for the first time, clean the tank, the blade and the auger with a dry kitchen towel. Clean the other parts of the appliance (dies and attachments) passing a small quantity of pasta and then discard it.

To remove the auger: after unscrewing the closing ring, remove the die and push the auger from inside the tank as shown in figure A. After separating the auger from the blade, pull it from outside as shown in figure B.



To remove the blade: push it towards the hole on the left as shown in figure C and lift the right part of the blade (figure D) to take it out of the tank. To insert the blade: repeat the operation backwards.



2 - PREPARING THE MACHINE FOR USE

To insert the auger: thread the hexagonal hole (figure E) of the auger on the blade's shaft. Rotate the auger until the 2 red dots correspond (figure F) and push until it touches the blade (figure G).

Keep the die leaned to the extrusion space as shown in figure H (the two parts of composed dies must be tightly closed) and screw the closing ring tight using the key provided.

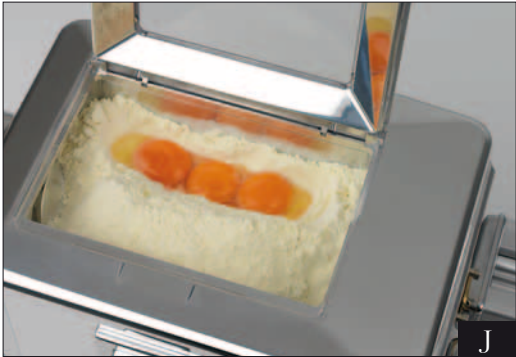




EGG PASTA	EGGLESS PASTA (water only)
1st RECIPE: - 1 kg of soft wheat flour; - 6 eggs + add water up to a total of 420 ml (grams) of liquid. 2nd RECIPE: - ½ kg of soft wheat flour; - ½ kg of semolina flour; - 6 eggs + add water up to a total of 420 ml (grams) of liquid. MIXING TIME REQUIRED: 5 MINUTES	1st RECIPE: - 1 kg of semolina flour; - 370 ml (grams) of water. 2nd RECIPE: - 1 kg of soft wheat flour; - 350 ml (grams) of water. MIXING TIME REQUIRED: 5 MINUTES
WHOLE WHEAT PASTA	BREAD AND PIZZA RECIPE
1st RECIPE: - 1 kg of whole wheat flour; - 350 ml (grams) of water. 2nd RECIPE: - ½ kg of whole wheat flour; - ½ kg of soft wheat flour; - 350 ml (grams) of water. MIXING TIME REQUIRED: 5 MINUTES	RECIPE: -1 kg of soft wheat flour; -15 g of salt; -15 g of sugar; -500 ml (grams) of water; -50 ml (grams) of olive oil; -25 g of fresh yeast. MIXING TIME REQUIRED: 8 MINUTES

3 - HOW TO MAKE THE DOUGH

First of all pour the flour into the mixing tank, create a space as shown in figure I and add the liquid into the space (figure J).



Close the top cover, set the switch (no. 8) to “MIXER” (figure K) and start pushing the “ON/OFF” button (figure L). After about 5 minutes the dough will be smooth and well-blended. Switch the appliance off pushing the “ON/OFF” button.



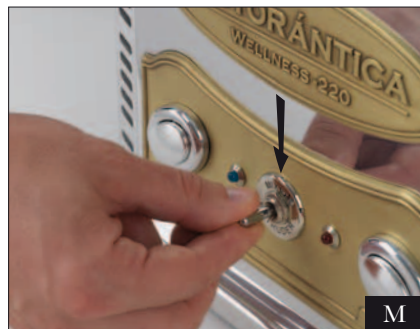
4 - HOW TO MAKE EXTRUDED PASTA

Remove all attachments from the appliance.

Set the switch to “EXTRUDER” (figure M). Start the appliance pushing the “ON-OFF” button.

After a few seconds the pasta will begin to come out of the die’s holes. Let the pasta out until it’s smooth and well defined. Cut the pasta obtained using the cutting arc (figure N).

Shapeless pasta can be reused by putting it into the mixing tank or trough the rollers.



The pasta you’ve obtained can be placed for a few hours on floured trays or on Tearet Marcato, convenient stackable dry pasta (figure O).

To preserve pasta longer (2-3 weeks) place it in the freezer still wet in the special bags or containers.



5 - HOW TO MAKE A PASTA SHEET

To connect the attachments to the appliance’s body, follow these instructions: lean each attachment to the holes 16 and 17 keeping a 30° angle (figure P) and rotate it until it stops.

After making the dough as described on paragraph no. 3, open the top cover and take the dough out of the mixing tank. To simplify the operation, stop the appliance when the dough is on the top of the mixing tank.

Cut the dough in 4-5 pieces and cover them with a slightly humid kitchen towel.

Set the regulating knob (figure Q) on number 0 pulling it outwards and then turning it to open the rollers at their maximum distance (~ 3 mm).



Set the switch to “MIXER” (figure R) and start pushing the “ON/OFF” button (figure S).



5 - HOW TO MAKE A PASTA SHEET

Pass a piece of dough through the rollers (figure T) and repeat this operation 5-6 times folding the resulting dough sheet in two and lightly flouring the center each time it is passed (figure U).



When the pasta sheet has taken a regular shape, pass it through the rollers once (figure V) with the regulating knob set on #1, then again on #2 continuing one number at a time, until you reach the desired thickness (see Table A on the next page).

With a knife or the wand of Tacapasta cut across the dough sheet to make 25 cm (~ 10”) pieces.



6 - HOW TO MAKE FETTUCCINE

Pass each dough sheet through the fettuccine cutters (figure W).
If the cutters do not cut the dough properly, it means the dough is too soft so add some flour and pass it through the rollers again (figure X). On the contrary, if the dough sheet is too dry add some water and pass the sheets through the rollers again.



Hang long pasta on the Tacapasta (figure Y) using the multipurpose wand provided.

This type of pasta can be stored in a cool and dry place for 1-2 weeks once it has dried completely on the Tacapasta for 2-3 hours. Also, you can cook this type of pasta as soon as it comes out of the machine.

Bring a large pot of salted water to boil (~4 litres per each pound of pasta). Cook pasta for about 2-5 minutes and drain.



1 lb = 450 grams
1 oz = 28 grams
1 pt = 0,6 litre
1 qt = 1,1 litre

Table A

ADJUSTMENT KNOB	PASTA SHEET THICKNESS
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning remove all the attachments from the right side of the appliance.

- To remove the remains of pasta from the extrusion tank, set the central switch to “MIXER” and let the appliance run for about 1 minute.

- **Unplug.**

- Unscrew the closing ring using the key provided.

- Open the top cover, remove the die, the auger and the mixing blade.

- Remove all the remains of pasta using a brush and a long wooden stick. Finally, clean each component using a slightly humid kitchen towel.

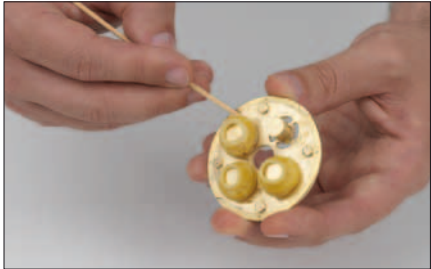
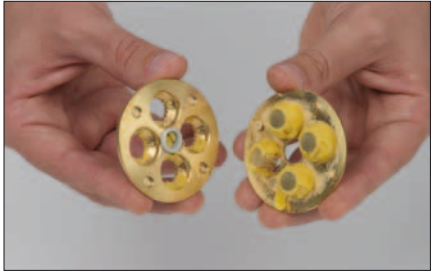
- Remove the remains of pasta from the dies’ holes using a toothpick.

- Separable dies have been designed for easier cleaning.

- Attachments must be cleaned using a brush and a toothpick as well.

- **Remove all remains of pasta from the mixing tank edge for proper closure of the top cover.**

- Clean the exterior part of the appliance using a slightly humid kitchen towel.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

External dimensions	13.77 x 9.84 x 11.41 in (350x250x290 mm)	Tension	230 V ~ or 110 V ~
Material	Anodized Duralumin	Frequency	50 Hz or 60 Hz
Tank capacity	3.5 lb (1.6 Kg circa)	Power	700 W
Pasta sheet width	8.66 in (220 mm)	Net weight	55.11 lb (25 kg)
Cutting rollers	8.66 in (220 mm)	Mixing cycle	3 minutes
Production per hour	26.45 lb (12 kg circa)	Extrusion cycle	4 minutes

WARRANTY

Warranty Term	Marcato warranties Ristorántica against manufacturing defects for 2 years from the date of purchase.
Marcato guarantees:	Free of charge spare parts and repair service for failures ascribable to manufacturing defects. Any assistance is guaranteed by Marcato S.p.A.
Marcato does not guarantee:	A. Repair service when Ristorantica is used improperly. B. Damages caused by improper use, modification or alterations to the machine, unsuitable installation, failures resulting from misuse.

MARCATO IS NOT RESPONSIBLE FOR DAMAGES OR INJURIES DUE TO IMPROPER USE.



ACCESSORIES PROVIDED

LASAGNA 	FETTUCCINE 
da 4.80 a 0.6 mm	6 mm

LASAGNA and CUTTERS

Width 220 mm

*RAVIOLI accessory

Width 150 mm - To be used manually only

OPTIONAL ACCESSORIES

CAPELLINI 	LASAGNETTE 	RAVIOLI* 	SPAGHETTI CHITARRA 	TAGLIOLINI 	TRENETTE 
1 mm	10 mm	45x45 mm	2 mm	1,5 mm	3.5 mm

NOTICE - All accessories, including cutters, must be cleaned up using a brush and a toothpick. **Do not ever wash or immerse in water.**

DIES PROVIDED



OPTIONAL DIES



NOTICE - All dies can be washed in hot soapy water or using a toothpick. **The dies are not dishwasher safe.** Using knives, forks or other metal object to clean the dies may cause damages.



INHALT

Beschreibung der Bauteile.....	40-41
Übereinstimmung mit den Europäischen Normen.....	42
Elektrische Merkmale.....	42
Vorkehrungen und Hinweise für Ihre Sicherheit.....	43
Vorbereitung des Geräts für den Gebrauch.....	44-45
Rezepte Frische Pasta.....	46
Zubereitung des Teigs.....	47
Zubereitung der gezogenen Pasta.....	48
Zubereitung der Teigplatten.....	49-50
Zubereitung von Bandnudeln.....	51
Reinigung und Wartung.....	52
Technische Eigenschaften.....	53
Zubehör und Matrizen.....	54-55



LEGENDE

- 1 - Teigschneider
- 2 - Schließring
- 3 - Extrusionskammer
- 4 - Matrizen
- 4a - Matrize zerlegt geschlossen
- 4b - Matrize zerlegt geöffnet
- 5 - Taste Deckel öffnen
- 6 - Schalter ON-OFF
- 7 - Impuls-Taste
- 8 - Umschalter MIXER/EXTRUDER
- 9 - Blaue LED Gerät unter Spannung
- 10 - Rote LED Störung
- 11 - Walzen für Teigblätter (Lasagne)
- 12 - Schneidwalzen (Bandnudeln)
- 13 - Griffe (2) zum Heben
- 14 - Knetschaufel
- 15 - Deckel Wannenverschluss
- 16 - Erste Aufnahme für Zubehör
- 17 - Zweite Aufnahme für Zubehör
- 18 - Dritte Aufnahme für Zubehör
- 19 - Schnecke
- 19 a - Ansicht Schnecke runde Bohrung
- 19 b - Ansicht Schnecke Sechskantbohrung
- 20 - Öffnungsschlüssel
- 21 - Netzabel
- 22 - Netzstecker
- 23 - Gebrauchs- und Wartungshandbuch

ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EUROPÄISCHEN NORMEN - (CE-ZEICHEN)

Dieses Gerät ist mit dem CE-Zeichen versehen und entspricht den europäischen Richtlinien für die Sicherheit von elektrischen Geräten: EN 60335-2-14, für die elektromagnetische Verträglichkeit: EN 55014-1 und für die Sicherheit der erzeugten elektromagnetischen Felder: EN 62233. Das Gerät wurde von einem akkreditierten Labor zertifiziert, das die Testberichte ausgestellt hat, die dem Kunden auf Anfrage zur Verfügung stehen.

Außerdem erfüllt dieses Gerät die Anforderungen der europäischen Richtlinien 2002/96/EC “Waste Electrical and Electronic Equipment” (WEEE) und 2002/95/EG “ Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electric and Electronic Equipment” (ROHS).

Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät  und auf der beiliegenden Dokumentation zeigt an, dass dieses Gerät nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an geeignete Sammelstellen für das Recycling von elektrischen und elektronischen Apparaturen weitergeleitet werden muss.

Für weitere Informationen bezüglich Behandlung, Verwertung und Recycling dieses Produkts kontaktieren Sie die entsprechende lokale Behörde, die Sammelstelle für Hausmüll oder die Verkaufsstelle, wo das Produkt erworben wurde.

DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG FÜR DIE ZUKÜNFTIGE KONSULTATION AUFBEWAHREN

ELEKTRISCHE MERKMALE

Die Nudelmaschine Ristorantica funktioniert mit Standard-Netzanschluss:
230 V ~ 50 Hz oder
110 V ~ 60 Hz

Die maximale Leistungsaufnahme des Geräts bei Vollast beträgt 700 W.

1 - VORSICHTSMASSNAHMEN UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Alle Anweisungen aufmerksam lesen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den hier beschriebenen Gebrauch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Netzstromversorgung den Angaben auf dem Gerätekennzeichnungsschild entspricht.
- Um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden, darf Ristorantica nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht bzw. unter einem Wasserstrahl gewaschen werden.
- Den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät Ristorantica nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät muss auf einer entsprechend robusten und trockenen Arbeitsfläche aufgestellt werden.
- **Ziehen Sie immer das Netzkabel, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist,** bevor Teile montiert bzw. demontiert werden bzw. bevor die Reinigung und die Wartung des Gerätes vorgenommen wird.
- Den Kontakt mit den bewegten Teilen vermeiden. Tragen Sie während der Arbeit mit dem Gerät keine Krawatten, Halstücher oder lange Ketten; binden Sie langes Haar mit einer Haarspange fest.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte Kabel und Verlängerungen, die für die auf dem Gerätekennzeichnungsschild aufgeführte Leistung geeignet sind.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind, Funktionsstörungen festgestellt wurden oder wenn die Maschine beschädigt scheint. Um Gefahrensituationen zu vermeiden, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht lose herumhängen, damit es keine Gefahr für Personen darstellen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in der Nähe von Wärmequellen positioniert werden.
- Das Gerät darf während des Betriebs, in allen Arbeitsphasen, niemals unbeaufsichtigt gelassen werden. Das Gerät darf nicht leer betrieben werden (Überhitzungsgefahr).
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person unterrichtet und beaufsichtigt. Kinder müssen überwacht werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- **Vor dem Öffnen des Deckels bzw. vor dem Entfernen der Matrize sicherstellen, dass der Schalter in Position OFF ist.**
- Keine Messer, Gegenstände aus Metall, Holz oder Stoff in die bewegten Walzen einfügen.



2 - VORBEREITUNG DES GERÄTES FÜR DIE VERWENDUNG

Wichtig: Vor der Reinigung des Geräts immer das Netzkabel ziehen.

Die Wanne, die Schaufel und die Schnecke vor dem ersten Gebrauch mit einem trockenen Tuch reinigen. Weitere Teile des Geräts (Matrizen, Walzen) werden gereinigt, indem eine geringe Menge an Teig durch sie geführt wird, der anschließend beseitigt wird.

Für die Entnahme der Schnecke: Nach dem Lösen des Rings und dem Entfernen der Matrize, muss die Schnecke über das Innere der Wanne in den in Abbildung A angezeigten Punkt geschoben werden. Nachdem sich die Schnecke von der Schaufel entfernt hat, von außen an der Schnecke ziehen, siehe dazu Abbildung B.



Zum Entfernen der Schaufel: Schieben Sie sie in Richtung der freigelassenen Bohrung links (Abb. C) und heben Sie den rechten Teil nach oben, um sie aus der Wanne zu nehmen (Abb. D).

Zum Einfügen der Schaufel: Diesen Schritt in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.



2 - VORBEREITUNG DES GERÄTES FÜR DIE VERWENDUNG

Zum Einfügen der Schnecke: Stecken Sie sie mit der Seite mit der Sechskantbohrung auf die Welle der Schaufel (Abb. E). Die Schnecke drehen, bis die roten Bezüge übereinstimmen (Abb. F) und schieben, bis sie auf der Schaufel aufliegt (Abb. G).

Die Matrize an der Extrusionskammer positioniert halten, siehe Abbildung H (die beiden Teile der demontierten Matrizen müssen gut zusammengefügt sein) und den Ring mithilfe des mitgelieferten Schlüssels fest schließen.

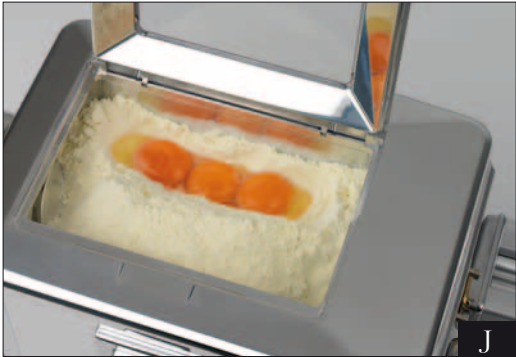




EIERNUDELN		TEIG OHNE EIER	
ERSTES REZEPT: - 1 kg Weichweizenmehl; - 6 Eier + Wasser maximal 420 ml (Gramm). ZWEITES REZEPT: - ½ kg Weichweizenmehl - ½ kg Hartweizengrieß - 6 Eier + Wasser maximal 420 ml (Gramm) KNETZEIT: 5 MINUTEN		ERSTES REZEPT: - 1 kg Hartweizengrieß; - 370 ml (Gramm) Wasser. ZWEITES REZEPT: - 1 kg Weichweizenmehl - 350 ml (Gramm) Wasser KNETZEIT: 5 MINUTEN	
TEIG MIT VOLLKORNMEHL		PIZZA und BROT	
ERSTES REZEPT: - 1 kg Vollkornmehl - 350 ml (Gramm) Wasser ZWEITES REZEPT - ½ kg Vollkornmehl - ½ kg Weichweizenmehl - 350 ml (Gramm) Wasser KNETZEIT: 5 MINUTEN		REZEPT: - 1 kg Weichweizenmehl - 15 g Salz - 15 g Zucker - 500 ml (Gramm) Wasser - 50 ml (Gramm) Olivenöl - 25 g frische Hefe KNETZEIT: 8 MINUTEN	

3 – ZUBEREITUNG DES TEIGS

Geben Sie das gesamte Mehl (wie Tab. 1) in die Wanne und machen Sie eine Vertiefung (Abb. I), in die Sie die Flüssigkeit geben (Abb. J).



Schließen Sie den Deckel, stellen sie den Umschalter (Nr.8) in die Position Mixer (Abb. K) und starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste ON/OFF (Abb. L). Nach ca. 5 min wird der Teig homogen und kompakt sein. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste ON/OFF aus.



4 – ZUBEREITUNG DER GEZOGENEN PASTA

Entfernen Sie das Walzenzubehör vom Gerätekörper.

Stellen Sie den zentralen Umschalter in Position EXTRUDER (Abb. M). Starten Sie das Gerät durch Drücken der Taste ON-OFF.

Nach einigen Sekunden wird der Teig aus den Löchern der Matrize austreten. Lassen Sie den Teig noch einige Sekunden lang austreten, bis sein Aussehen gut definiert und glatt ist. Jetzt können Sie den Teig mit dem dafür vorgesehenen Teigschneider in der gewünschten Länge schneiden (Abb. N).

Der nicht gleichmäßig geformte Teig, der am Anfang aus der Matrize ausgetreten ist, kann wieder verwendet werden, indem er in die Teigwanne gegeben oder über die Walzen geführt wird.

Die hergestellte Pasta kann einige Stunden lang aufbewahrt werden, indem sie auf mit Mehl bestäubten Blechen ausgebreitet wird (Abb. O).

Um sie länger aufzubewahren (2-3 Wochen) muss sie in den dafür vorgesehenen Beuteln oder Plastikbehältern im Gefrierfach untergebracht werden.



M



N



O

5 - ZUBEREITUNG DER TEIGPLATTEN

Für die Montage der Walzenzubehöerteile am Gerätekörper wie folgt vorgehen: Alle Zubehöerteile mit einer Neigung von ca. 30° an die Aufnahmen 16 und 17 positionieren und bis zum Anschlag drehen (Abb. P).

Nach der Zubereitung des Teigs, siehe Abschnitt Nr. 3, den Deckel öffnen und den Teig aus der Wanne nehmen. Um die Entnahme zu erleichtern, das Gerät stoppen, wenn der Teig sich im oberen Teil der Wanne befindet.

Den hergestellten Teig in 4-5 Stücke schneiden und in ein leicht befeuchtetes Tuch wickeln.

Den Dickenregler des Zubehörs für Teigblätter auf 0 stellen, indem er ausgezogen und gedreht wird (Abb. Q), bis die beiden glatten Walzen vollständig geöffnet sind (~ 3 mm).



P

Den zentralen Umschalter in Position MIXER stellen (Abb. R) und das Gerät durch Drücken der Taste ON-OFF starten (Abb. S).



Q



R



S

5 - ZUBEREITUNG DER TEIGPLATTEN

Ein Stück Teig über die glatten Walzen führen (Abb. T). Diesen Schritt fünf bis sechsmal wiederholen, wobei das Teigblatt zusammengelegt und im Bedarfsfall in der Mitte mit etwas Mehl bestäubt wird (Abb. U), um den Teig elastisch zu machen.



T



U

Wenn das Teigblatt eine rechteckige Form angenommen hat, muss es ein einziges Mal über die Walzen geführt werden (Abb. V), mit Regler auf Nummer 2, und dann noch einmal mit Regler auf Nummer 3, usw. bis die gewünschte Dicke erreicht ist (Tabelle A).

Mit einem Messer das Teigblatt quer in etwa 25 cm Länge Stücke schneiden (= 10”).



V

6 – ZUBEREITUNG DER BANDNUDELN

Nachdem das Teigblatt in der gewünschten Dicke hergestellt wurde, ein Stück über die Schneidwalzen führen (Abb. W). Wenn die Walzen nicht in der Lage sind zu “schneiden” bedeutet das, dass das Teigblatt zu weich ist: In diesem Fall empfehlen wir, etwas Mehl auf das Teigblatt zustäuben und den Teig nochmals über die glatten Walzen zu führen. X). Wenn das Teigblatt dagegen zu trocken ist und von den Schneidwalzen nicht “ergriffen” werden kann, muss etwas Wasser auf das Teigblatt gegeben und dann erneut über die glatten Walzen geführt werden.



W

Die geschnittenen Nudeln auf den praktischen Nudeltrockner hängen (Abb. Y), dazu den dafür vorgesehenen Mehrzweckstab verwenden. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen (~ 4 Liter pro halbem Kilo Nudeln), dann die Nudeln hineingeben. Frische Nudeln sind in wenigen Minuten gekocht, je nach Stärke genügen 2 bis 5 Minuten. Vorsichtig umrühren und die Nudeln am Ende der Kochzeit abgießen.

Wir erinnern daran, dass dieser Pastatyp lange aufbewahrt werden kann (1-2 Wochen), vorausgesetzt er wird an einem frischen und trockenen Ort gelagert, nachdem er auf dem Nudeltrockner 2-3 Stunden getrocknet wurde.



X



Y

Tabelle A

REGLER	TEIGBAHNSTÄRKE
n. 0	~ 4,8 mm
n. 1	~ 3,8 mm
n. 2	~ 3,3 mm
n. 3	~ 2,5 mm
n. 4	~ 1,9 mm
n. 5	~ 1,5 mm
n. 6	~ 1,2 mm
n. 7	~ 1,0 mm
n. 8	~ 0,8 mm
n. 9	~ 0,6 mm

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung des Gerätekörpers müssen die rechts an der Maschine montierten Walzenzubehörteile entfernt werden.

- Um die Teigrückstände in der Extrusionskammer zu entfernen muss der Umschalter in Position MIXER gebracht werden und das Gerät ca. 1 min lang betrieben werden. Auf diese Weise werden alle Nudelrückstände in die Wanne geführt, wo sie bequem entfernt werden können.

- Das Netzkabel vom Gerät trennen.

- Den Schließring mithilfe des mitgelieferten Schlüssels aufschrauben.

- Den Deckel öffnen und die Matrize, die Schnecke und die Schaufel entfernen.

- Alle Teigrückstände sorgfältig mit einem Pinsel und einem Holzstab entfernen. Zuletzt alle Teile mit einem leicht befeuchten Tuch reinigen.

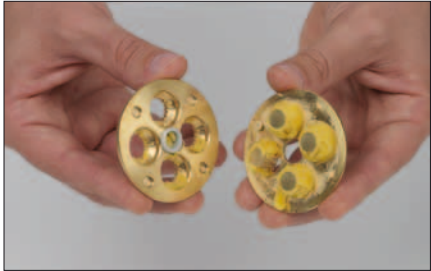
- Für eine sorgfältige Reinigung der Matrizen müssen mit einem Zahnstocher die Teigreste von den Löchern entfernt werden.

- Die komplexeren Matrizen können daher für eine bequeme und leichte Reinigung in zwei Teile demontiert werden.

- Die Walzenzubehörteile werden ebenfalls mit einem Pinsel und einem Zahnstocher gereinigt, nachdem die Teigrückstände ausgetrocknet sind.

- Für ein perfektes Schließen des Deckels stellen Sie sicher, dass keine Teigrückstände am Rand der Teigwanne zurückbleiben.

- Den externen Teil des Geräts mit einem leicht befeuchteten Tuch reinigen.



TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	350 X 250 X 290 mm	Nennspannung	230 V ~ oder 110 V ~
Material	Eloxiertes Dural	Nennfrequenz	50 Hz oder 60 Hz
Fassungsvermögen Wanne	1.6 Kg circa	Leistung	700 W
Breite Teigblatt	220 mm	Nettogewicht	25 Kg
Breite Schneidwalzen	220 mm	Knetzyklus	3 Minuten
Produktion pro Stunde	12 Kg circa	Extrusionszyklus	4 Minuten

GARANTIEZERTIFIKAT

Garantiedauer	Zwei-Jahres-Garantie ab Kaufdatum.
Marcato zahlt:	Ersatzteile und Arbeitskosten für Reparaturen im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern. Die Reparatur muss von Marcato SpA ausgeführt werden.
Marcato zahlt nicht für:	A. Reparaturen, wenn Ristorantica für Zwecke verwendet wurde, die von der herkömmlichen Zubereitung von Speisen abweicht. B. Schäden durch Unfälle, Veränderungen, unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch oder Installation/Betrieb, die nicht mit den örtlichen elektrischen Vorschriften entsprechen, siehe dazu Anweisungen in diesem Handbuch.

MARCATO ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR INDIREKTE SCHÄDEN.





STANDARD-ZUBEHÖR	
SFOGLIA 	FETTUCCINE 
da 4.80 a 0.6 mm	6 mm

Zubehör ZUM AUSROLLEN und ZUM SCHNEIDEN:
Breite 220 mm

***Zubehör RAVIOLI:**
Breite 150 mm - Nur manuell zu verwenden

EXTRA-WALZENZUBEHÖR					
CAPELLINI 	LASAGNETTE 	RAVIOLI* 	SPAGHETTI CHITARRA 	TAGLIOLINI 	TRENETTE 
1 mm	10 mm	45x45 mm	2 mm	1,5 mm	3.5 mm

WICHTIG - Die Zubehörteile mit glatten Rollen oder Schneidwalzen müssen mit einem Zahnstocher oder mit einem Pinsel gereinigt werden. **Es ist wichtig, die Zubehörteile niemals in der Spülmaschine oder mit Wasser und Seife zu spülen.**

STANDARD-MATRIZEN



EXTRA-MATRIZEN



WICHTIG - Die Matrizen können mit warmem Wasser und Seife oder mit einem Zahnstocher gereinigt werden. **Die Matrizen dürfen nicht in der Spülmaschine gespült werden.** Die Matrizen dürfen nicht mit Gabeln, Messern oder anderen Metallgegenständen, die diese beschädigen könnten, gereinigt werden.



MARCATO S.p.A.

Via Rossignolo 12, 35011
Campodarsego (PD) ITALY
Tel. +39 049 9200988
www.marcato.net

